

NUTRIMENTS

VIVACTIV MALO

Nutriment organique pour une gestion qualitative de la FML

CARACTERISTIQUES

VIVACTIV MALO est un nutriment organique pour les bactéries lactiques utilisé pour conduire les fermentations malolactiques de manière sécuritaire et qualitative.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

Les bactéries lactiques ne peuvent métaboliser que l'azote organique et non l'azote minéral comme les levures. C'est pourquoi **VIVACTIV MALO** a été formulé à base d'autolysats et de levures inactivées particulièrement riches en acides aminés.
Cette source d'azote assimilable est complétée par des facteurs de survie provenant des levures inactivées pour améliorer la résistance des bactéries aux conditions difficiles du milieu extérieur.
De plus, **VIVACTIV MALO** permet une multiplication optimum des bactéries grâce à la présence de cellulose jouant le rôle d'élément support de multiplication cellulaire.
VIVACTIV MALO apporte une nutrition complète et qualitative pour les bactéries lactiques dans le but d'améliorer la conduite des fermentations malolactiques (FML).

APPLICATIONS

- Amélioration de la gestion des FML des vins rouges, rosés et blancs.
- Ajout au moment de l'ensemencement en bactérie
    - pour réduire le temps de latence entre l'ensemencement et le départ de la FML,
    - pour accélérer le déroulement de la FML,
    - pour limiter la production d'acidité volatile ou les déviations organoleptiques.

DOSE D'EMPLOI

Dose recommandée : 20 à 30 g/hL.

Dose maximale légale selon la réglementation européenne en vigueur : aucune.

MODE D'EMPLOI

Disperser **VIVACTIV MALO** dans 10 fois son poids d'eau ou de moût.
Incorporer au volume à traiter. Bien homogénéiser.

Précaution d'utilisation :
Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - BP 1031 - MAGENTA - 51319 EPERNAY Cedex - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**





NUTRIMENTS

INGREDIENTS

Autolysats de levures (*S. cerevisiae*), azote organique <12% MS (exprimé en N), acides aminés 10% à 20% MS (méthode DNFB), levures inactivées (*S. cerevisiae*), azote organique <10% MS (exprimé en N), cellulose alimentaire, non allergène, non issu d'OGM.

CONDITIONNEMENT

Sac de 1 Kg et 5 Kg.

CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.
Emballage ouvert : à utiliser rapidement.
A utiliser de préférence avant la DLUO inscrite sur l'emballage.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre PREMIER. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - BP 1031 - MAGENTA - 51319 EPERNAY Cedex - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**

